

“秋鲜”满舱 上岸抢光

岛城渔民趁晴好天气抓紧出海捕捞 螃蟹、八带、虾虎……一网收获上百斤



寒意渐浓，清澈的蓝天下，岛城的渔船如离弦之箭，纷纷驶向蔚蓝深处。渔民们要赶在寒冬彻底降临前，再从大海的怀抱里，拉回一批带着深秋余温的鲜美馈赠。11月6日，立冬前的最后一个午后，即墨区田横岛省级旅游度假区驴岛码头上人头攒动，百余艘渔船鳞次栉比地停靠在岸边。青岛早报记者在现场看到，渔民捕获的海鲜品种多样，主要有螃蟹、八带、虾虎、黄花鱼、鲈鱼等。



组图：市民在田横岛省级旅游度假区驴岛码头抢购海鲜。

百艘渔船鱼满舱

在驴岛码头的东侧泊位，58岁的渔民于福盛操控着自家的渔船缓缓靠岸，岸上的几名年轻渔民迅速上前，稳稳接住于福盛抛来的缆绳，麻利地将其牢牢系在岸边的柱石上，动作一气呵成。

“开舱喽！”随着于福盛一声吆喝，两名渔民合力掀开了沉重的船舱板，“吱呀”的声响在码头上格外清晰。只见船舱里密密麻麻的鱼虾挤在一起，活蹦乱跳。渔民们手持竹筐，开始有条不紊地接力搬运渔获，沉甸甸的鱼筐与甲板碰撞发出“咚咚”的沉闷声响，打破了码头片刻的宁静。

刚上岸的梭子蟹挥舞着粗壮的螯足，青灰色的外壳上还沾着海底的泥沙和未干的海水，偶尔有几只奋力挣脱了渔民的束缚，从筐边爬出来，被眼疾手快的渔民一把按住，用皮筋迅速捆扎妥当。笔管鱼通体透明，身体鼓鼓的，刚离开海水还在微微蠕动；虾虎则蜷缩着身体，青色的外壳上带着深浅不一的斑纹；还有那肥美的西施舌、小巧的鼓眼鱼、银光闪闪的小杂鱼等，一筐筐新鲜的海货在码头上铺展开来，瞬间点燃了等候人群的热情。

“快来看看啊！刚上岸的梭子蟹，35块钱一斤，保准新鲜。”渔家大嫂王秀丽穿着防水围裙，从船上接过一筐梭子蟹，麻利地放在摊位上，大声吆喝起来。她的摊位前很快围满了人，有的市民已经迫不及待地蹲下身，用手轻轻捏着蟹子的腹部，挑选着肥美的梭子蟹。一位拎着满满两袋海货的市民笑着说，她特意从市区开车赶来，就为了这口刚上岸的美味。

不远处，几名穿着蓝色工作服的收购商正指挥着工人将分拣好的海鲜装箱，泡沫箱里铺着厚厚的碎冰。“这些海鲜得赶紧运走，争取今天晚上就能端上青岛市区各大餐馆的餐桌。”一名收购商告诉记者，对于海鲜来说，鲜度就是生命线，他们已经联系好了冷链车，半小时后就出发，确保消费者能吃到最新鲜的海味。

码头上的喧嚣持续了近3个小时，叫卖声、讨价还价声、鱼筐碰撞声、渔民的谈笑声交织在一起，汇成了一首热闹的丰收交响曲。随着最后一筐渔获被运上冷链车，人群渐渐散去，码头才恢复了些许平静。

一网收获上百斤

望着码头上渐渐远去的人群，今年55岁的渔民王希和坐在自家渔船的船舱边，脸上露出了疲惫却满足的笑容。有着30多年海上捕捞经验的老王，皮肤黝黑，手上布满了老茧，那是常年与渔网、船舵打交道留下的印记。

“秋天是咱们渔民的‘黄金季’，冬天马上就来了，得抓紧这最后的好时机多捞点。”老王向记者打开了话匣子。他说，自己18岁就跟着父亲出海，一辈子都与这片海域打交道，对这里的潮汐、洋流、鱼群分布了如指掌。9月份开海高峰期，一网下去能捞上百斤虾虎、几十斤梭子蟹，单船日均渔获量千余斤。这几天海上气温还不算太凉，正是撒网收获的好时节。主要收获的海鲜有梭子蟹、八带、虾虎、鲈鱼和小杂鱼等，每一条船平均一网就能拉回上百斤渔获。

随着人群散去，王希和和其他渔民开始忙着清理甲板、修补渔网。他的渔网有

些地方已经磨破了洞，他蹲在甲板上，用粗线仔细地缝补着，每一针每一线都格外认真。“这渔网陪了我5年，每年秋捕结束都得好好修补，明年开海还得靠它呢。”老王笑着说。

秋捕丰收抓紧尝鲜

自9月1日开海以来，青岛的秋捕便进入了鼎盛时期。田横岛山东头码头每天有近百艘渔船出海作业，归来时渔船上堆满了梭子蟹、虾虎、蛎虾、鲅鱼等各种海产品，一派“鱼虾满舱”的丰收景象。

记者了解到，秋季是岛城海域秋鲜最丰盛的时期。这期间，海水温度适宜，海洋生物活动频繁、觅食活跃，生长速度加快，肉质也最为肥美。立冬过后，随着气温降低，近海水温持续下降，海洋生物的活动逐渐减弱，分布也变得分散，捕捞难度大幅增加。像鲅鱼等洄游鱼类已陆续返回深海越冬，梭子蟹、虾虎等也开始向深海迁徙，近海渔获量大幅减少。同时，11月后海上风力增大，小型渔船出海风险升高，不少渔民选择提前停航，只有少数经验丰富的渔民会在天气较好的时候出海，这也进一步减少了鲜货供应量。

即墨区海洋发展局渔业科负责人告诉记者，冬季渔获量减少，是自然规律与海洋生态保护共同作用的结果。从自然规律来看，水温是影响海洋生物活动的关键因素，随着水温降低，鱼类的新陈代谢变慢，活动范围缩小，觅食频率降低，集群现象减少，导致捕捞效率下降。9月至10月是海洋生物生长的黄金期，也是捕捞的最佳时期，进入11月后，海洋生物生长放缓，肉质虽然依旧鲜美，但数量明显减少。

/ 延伸 /
渔民“冬闲”将至
市场“鲜味”不绝

随着气温下降，青岛出海捕捞的渔民逐渐减少，市场上的海鲜供不应求也随之缩减，但市场需求却依然旺盛，秋末的鲜货因稀缺而变得紧俏，价格相对稳定，部分精品海货价格甚至有所上涨。收购商们会在这一时期加大收购力度，确保市场供应，而市民也会趁着最后机会囤货，形成“抢鲜”热潮。

“虽然产量减少，但市场需求旺盛，这些刚上岸的海鲜根本不愁卖。”城阳海鲜商贸城一名摊主介绍，他每年都会在秋末储备一批鲜货，通过冷链运输到外地，田横岛的梭子蟹知名度越来越高，即使价格稍高，也很受消费者欢迎。

秋捕季的结束，意味着渔民们“冬闲”的开始。接下来的几个月里，他们会将渔船进行全面检修，修补渔网，为明年的开海做准备。“渔船的发动机、导航设备都得检查一遍。”渔民于福盛说，渔船是渔民的“命根子”，必须保养好才能保证出海安全。同时，渔网也要仔细修补、晾晒，去除海里的盐分和杂质，增强渔网的耐用性。“冬闲”的时候，渔民们还会参加渔业部门组织的培训活动，学习新的养殖技术和捕捞技巧。

不过，市民不用担心冬季捕捞量减少吃不到更多海鲜，随之而来的海蛎子、海虹、大海螺等青岛本地贝类特产，会丰富市民冬季餐桌。

本版撰稿摄影 青岛早报/观海新闻记者 康晓欢 袁超



扫码观看相关视频

拍摄/剪辑 记者 康晓欢 袁超